



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 paquet Pâte feuilletée

1 Œuf(s), pour badigeonner

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Séré maigre

30 g Demi-crème acidulée

40 g Poivron(s), finement hachées

Sel et poivre

Paprika en poudre, doux

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Moutarde

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language